Lumière de Pierre

2022

CÉPAGE : 100 % VIOGNIER
APPELLATION : IGP CÔTES CATALANE / TAV : 13,5 % VOL.

LE DOMAINE:
Vignoble : 11 hectares en bio
Altitude : 68 mètres
Région : Languedoc Roussillon / Occitanie
Département : Pyrénées orientales

LA PARCELLE DE VIOGNIER:
Surface : 0,5 hectare
Terrain : argileux
Plantation en 1998
Taille courte : type cordon de royat. Fil de fer porteur à 60 cm du sol. Surface foliaire d'environ 1m20

Apport annuel : engrais à base de terreau de marc ou de fiente de poules
Apport d'eau : arrosage plein champ suivant les millésimes
Effeuillage au niveau des grappes
Traitement : après observation puis réflexion en respectant le milieu
Travail du sol en alternance avec un enherbement contrôlé
Vendange à maturité optimale
Débourbage à froid pendant 12h après pressurage
Élevage sur lies et en barriques
Préparation pour la mise en bouteille en avril

Cette cuvée s'octroie tous les privilèges et toutes les attentions de son créateur: Maturité optimale, concentration maximale, une vinification et un élevage qui préservent la finesse du Viognier et le hissent au rang des vins qui vous touchent en plein cœur. Le bois, parfaitement fondu aux côtés des arômes de tilleul et d'abricot impose tout le respect que l'on doit à cette bouteille.

Lumière est à déguster en compagnie de saint-jacques poêlées ou d'une volaille à la crème et aux morilles.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

PIERRE TALAYRACH - MAS DE BLANES 66370 PÉZILLA-LA-RIVIÈRE FRANCE - MOB. +33 (0)6.09.31.89.01
E-MAIL: CONTACT@PIERRE-TALAYRACH.COM - SITE : WWW.PIERRETALAYRACH.COM